

## #IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI

### TIRAMISÙ



**TEMPO DI  
PREPARAZIONE**

50 minuti



**TEMPO DI  
COTTURA**



**PORZIONI**  
4 Persone



**PREPARATA  
DA**  
Stefano  
D'Angelo



Passito di  
Pantelleria  
"Ben Ryé"  
Donnafugata

Il Tiramisù è una delle ricette più conosciute e antiche della cucina italiana.

È un dolce al cucchiaio composto da strati di biscotti savoiardi (o pan di Spagna) inzuppati nel caffè e farciti con una crema a base di mascarpone.

Le origini del tiramisù sono incerte e sono almeno tre regioni a contenderselo: Piemonte, Friuli Venezia Giulia e Veneto.

**Ingredienti**

**Preparazione**

## Ingredienti

**500g di mascarpone**

**100g di zucchero**

**4 tuorli**

**4 albumi**

**caffè q.b.**

**cacao q.b.**

**Per il pan di Spagna:**

**150 g di uova**

**150 g di zucchero semolato**

**100 g di farina 00**

**50 g di fecola di patate**

**1/2 bacca di vaniglia**

## Preparazione

1. Separare gli albumi dai tuorli;
2. montare i tuorli versando metà dose di zucchero;
3. non appena il composto sarà diventato chiaro e spumoso aggiungere il mascarpone;
4. montare gli albumi ed incorporare poco alla volta l'altra metà dello zucchero;
5. versare gli albumi precedentemente montati nella ciotola del composto e mescolare;
6. mettere il pan di Spagna in un piatto, inzupparlo di caffè e ricoprirlo con la crema al mascarpone;
7. guarnire con del cacao amaro in polvere e riporre in frigo per un paio d'ore prima di servire.

## Trucchi & Consigli

*Per preparare il pan di Spagna setacciate la farina insieme alla fecola e tenete da parte. In una ciotola mettete le uova insieme al contenuto della bacca di vaniglia e allo zucchero. Montate con le fruste elettriche o in planetaria per circa 16-20 minuti a media velocità fino ad ottenere un composto chiaro, molto gonfio e spumoso. Incorporate le polveri (farina e fecola) versandole a pioggia e mescolate delicatamente con una spatola, dal basso verso l'alto, per non smontare.*

*Versate il composto all'interno di uno stampo da 20 cm di diametro, imburrato e infarinato, e livellate delicatamente con un raschietto, senza però sbattere o fare pressione. Cuocete nel forno già caldo, in modalità ventilata, a 165-170° per circa 30-35 minuti, o comunque fino a quando uno stecchino infilato al centro del dolce risulterà asciutto. Spegnete il forno e lasciate all'interno il pan di Spagna per 5 minuti, quindi sfornatelo e capovolgetelo su di un tagliere. Fate raffreddare completamente prima di tagliare.*

**Per chi non può o non vuole consumare uova crude è possibile preparare il tiramisù con uova pastorizzate.**